



PRIRUČNIK ZA
PEKARA



Увод

Приручник је намењен за полазнике Обуке за израду пецива “Пекар“ Академије Оксфорд“. Приручник је намењен полазнику који се образује у школи и стиче образовање и ослања се на принципе, циљеве и исходе функционалног образовање и на циљеве и исходе обуке за израду пецива.

Послови израде пецива припадају подручју рада Пољопривреда, производња и прерада хране, прехранбеној струци, област пекарство. Редовно похађање обуке уз употребу овог приручника омогућује стицање основних знања, вештина и стручних компетенција на пословима израде пецива. Стечена знања, вештине и стручне компетенције омогућују даљу стручну обуку за послове израђивача пица и израђивача разних врста хлеба.

Сврха Приручника је унапређење знања и вештине неопходних за успешно обављање послова израде пецива. Садржаји дати у приручнику такође омогућују успешно припремање и полагања испита за обуку.

Табела 1. Просечан хемијски састав пшеничног брашна

САСТОЈЦИ БРАШНА	%
Скроб	64-74
Беланчевине	9-15
Растворни шећери	2-4
Целулоза	0,1-2
Просте масти (липиди)	1-2
Сложене масти (липоиди)	1-5
Минералне материје (пепео)	0,4-1,7
Влага	13-14

Садржај минералних материја, односно пепела, важан је показатељ квалитета, јер се на основу њега одређује тип брашна. Садржај минералних материја одређује се сагоревањем и жарењем брашна до потпуног сагоревања органских материја, при чему минералне материје остају као пепео сивобеличасте боје. Тип брашна добија тако што се садржај пепела брашна помножи са 1000. Тако нпр. ако је садржај пепела неког брашна 0,50%, и њега помножимо са 1000, онда је то брашно Т-500.

Табела 2. Типови брашна и крупице

Типови брашна и крупице	Садржај пепела (у % на суву материју)
Крупица (грис), Т-400	до 0,45
Брашно Т-500	0,46-0,55
Брашно Т-850	0,8-0,9
Брашно Т-1100	1,05-1,15
Наменско брашно	0,46-1,15

Поред ових типова брашна, производи се и пшенична прекрупа која се добија grubим млевењем (прекрупљавањем) очишћене пшенице без просејавања, и назива се грахам брашно. Оно може да садржи до 2% пепела. Поред ових, производе се и наменска брашна, за која произвођач даје произвођачку спецификацију. Збога важности минерала у исхрани, брашна са већим садржајем минералних материја (тамнија брашна) имају већу биолошку вредност. Брашно се складишти на температури од 12 до 18 С и релативној влажности ваздуха од 55 до 65%. У сваком складишту се морају налазити инструменти за мерење температуре и влажности ваздуха, као и вентилатори, да би се обезбедило правилно струјање ваздуха и вентилација брашна.